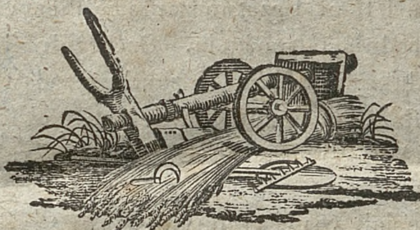
TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Ora et Labora | Vires unitae agunt.



Prenumerata: W *Warszawie* półrocznie zł. 12; rocznie zł. 24.; na *Prowincyi* półrocznie zł. 15, rocznie 30.

Prenumerować można po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych, a w *Warszawie* w Kantorze Głównym i po księgarniach.

№ 1. ROK SZÓSTY. *Dnia* 1 *Stycznia* 1840 *r.*

OSWIADCZENIE WYDAWCY.

Stósownie do ogłoszenia, zamieszczonego w Nrze Iszym Tygodnika Rolniczo-Technologicznego na rok 1839, z Numerem 34tym skończył się *Piąty* roczny komplet tegoż pisma.

Nie szczędzono starań i kosztów, by pismo to, z przedmiotu swego jedyne tylko u nas, nadal utrzymać i odpowiedném swemu przeznaczeniu uczynić; a nadewszystko, by najregularniéj Czytelników swych, mianowicie na prowincyi, dochodziło.

Przyrosła nieco liczba prenumeratorów Tygodnika, mimo nieprzyjazne mu z początkiem tego roku okoliczności, zdaje się wskazywać, iż usiłowania Wydawcy i Redaktora, należycie ocenionemi zostały.

Było życzeniem Wydawcy powiększyć obszerność Tygodnika, aby go tém użyteczniejszym uczynić; lecz dotychczasowa liczba płacących Czytelników, nie jest jeszcze dostateczną do pokrycia ztąd wyniknąć mogących kosztów. W miarę jednak zwiększenia się liczby prenumeratorów, zakres Tygodnika rozszerzonym zostanie, bez podniesienia przecież teraźniejszéj jego ceny. Nim zaś to nastąpi, wychodzić będzie jak w poprzednich latach, arkuszowo co tydzień. Głównym Redaktorem artykułów, pozostaje zawsze P. Jan Nepomucen Kurowski.

Tygodnik obejmować będzie następujące przedmioty:

1. ROLNICTWO. Uprawa roli i zboża, jako też roślin olejnych, włóknistych, i t. p. Nauka o nawozach; o uprawie łąk i pastwisk; wychów i poprawianie zwierząt domowych.
2. OGRODNICTWO. Pielęgnowanie drzew owocowych; uprawa ogrodów warzywnych; przyswajanie nowych roślin ogrodowych.
3. LEŚNICTWO. Gospodarka leśna; uprawa drzew leśnych; wytępianie owadów lasom szkodliwych; łowiectwo.

4. RYBOŁÓWSTWO. Hodowla ryb i gospodarstwo stawowe. (Piérwsza zaniedbana, a drugie poniekąd nie znane.)
5. PSZCZOLNICTWO i JEDWABNICTWO.
6. TECHNIKA. Budownictwo wiejskie; narzędzia rolnicze; apparata techniczne, gorzelniane, browarne; olejarnie i t. p. Przetwarzanie rolniczych surowych płodów na przedmioty handlu i do bezpośredniego spożycia. Szczególniéj o wyrabianiu cukru z buraków, starać się będzie Redakcya najnowsze zamieszczać wiadomości.
   Nowe apparata i narzędzia, rycinami objaśniane zostaną.
7. LITERATURA ROLNICZA I PRZEMYSŁOWA, tak krajowa jak zagraniczna.
8. ROZMAITOŚCI.
9. INFORMACYE. Podobnie jak w upłynionym roku.

Cena jak dotąd; w Warszawie półrocznie po złp. 12, rocznie złp. 24; na prowincyi półrocznie złp. 15, rocznie złp. 30. Na papierze białym welinowym po zł. 2 drożéj.

W Warszawie przyjmuje się prenumerata w głównym kantorze Tygodnika na Starém-Mieście Numero 61; — gdzie także są do nabycia całoroczne poszyty Tygodnika, za rok upłyniony 1839.

Na prowincyi prenumerować można na wszystkich urzędach i stacyach pocztowych.

Dnia 31 Grudnia 1839 roku.

CHLEBOWSKI.

Rolnictwo.

Główniejsze prawidła,

jakie zachować należy, przechodząc z gospodarstwa trzy-polowego do wielo-polowego.

Towarzystwo ekonomiczne Króles. Saskiego zapytało P. Schultze, chlubnie znanego agronoma praktycznego i teoretycznego: „*Jak można najłatwiéj przeistoczyć gospodarstwo trzy-polowe na wielo-polowe.*" — Ponieważ udzielona na to pytanie odpowiedź, opiera się na ogólnych zasadach nauki rolniczéj, które do każdego kraju się stósować mogą, przeto udzielamy ją Czytelnikom naszym.

Gospodarstwo — mówi P. Schultz — które ma być na wielo-polowe przeistoczone, potrzeba:

1. Aby było wolne od wszelkiéj służebności, a mianowicie co do wspólnego pastwiska.

2. Aby role, łąki, pastwiska, od włościańskich odłączone były.

3. Potrzeba posiadać stósowny kapitał, na zakupienie nasion roślin pastewnych, których uprawa stać się ma podstawą nowego systemu; tudzież na zakupienie większéj ilości inwentarza użytkowego, celem przerobienia na nawóz większéj ilości paszy.

4. Potrzeba poznać gruntownie rodzaj ziemi, łąk i pastwisk; znajomość zaś tę jedynie przez praktykę miejscową otrzymać można.

5. Niepodobna tu naprzód oznaczyć zmianowania, oraz sposobu przejścia z gospodarstwa trzy-polowego do wielo-polowego, ponieważ to jedynie miejscowość stanowić winna.

6. Za główne jednak prawidło w gruncie piasczystym przyjąć należy, aby przynajmniéj tyle uprawiać żyta, ile się go poprzednio uprawiało; a to celem posiadania dostatecznéj ilości słomy, któréj nowe gospodarstwo, do przyzwoitego zużycia kartofli na paszę, bardzo wiele wymagać będzie. Dla tego to, należy uprawiać żyto w czystym ugorze, lub też po takiéj roślinie, po któréj, podług miejscowego doświadczenia, najpewniéj obradza.

7. Obok żyta, kartofle pomiędzy uprawiać się mającemi roślinami, piérwsze zajmować winny miejsce; tylko bowiem za pomocą téj rośliny, możemy w gruncie słabym otrzymać taką ilość paszy, iżby nawet bez łąk i pastwisk obejść się było można; kartofle bowiem ze słomą, stanowią paszę żyzną i zdrową. Prócz tego, uprawa téj rośliny i ztąd jest potrzebną, że się przyczynia do wytępienia *łopuchy*, tego, gruntowi lekkiemu tyle właściwego chwastu.

8. Przejście zaś z gospodarstwa trzy-polowego do wielo-polowego, najpewniéj się uskutecznia za pomocą siewania, w miejsce jarzyny, żyta po życie, obok sadzenia największéj ilości kartofli. Ozimina bowiem więcéj nam dostarczy słomy aniżeli jarzyna; a jak powiedzieliśmy, kartofle stanowić tu powinny główną podstawę paszy. Dodać tu wypada, iż w tym razie należy siać żyto najwcześniéj i wraz z niém zasiać niektóre gatunki traw i roślin pastewnych. Zawsze bowiem lepiéj mi się one udawały gdy je siałem w jesieni, niźli na wiosnę.

Nie dla wzoru, bo jak powiedziałem, każda miejscowość mieć winna właściwe sobie rotacye, ale dla przykładu przytaczam płodozmian, jaki zaprowadziłem w gruncie lekkim piasczystym, na 9. pol podzielonym:

1. Ugor gnojony.
2. Żyto.
3. Kartofle w świeżéj mierzwie.
4. Jarzyna (owies i jęczmień.)
5. Groch i soczewica. Świeży nawóz.
6. Żyto.
7. Ugor gnojony.
8. Żyto z białą koniczyną i innemi trawami.
9. Pastwisko.

Podług mego zdania, wielo-polowe gospodarstwo w gruncie lekkim, następujące przynosi korzyści:

1. Mniéj wymaga bydła pociągowego, gdyż prace rolne stósowniéj na cały rok są rozłożone.

2. Ugor się wcześniéj uprawia i wcześniéj się ozimina zasiewa; ponieważ mając jedno pole pastwiskowe, nie wstrzymuje się uprawa ugoru, z obawy zbytniego uszczuplenia pastwiska.

3. Pole pastwiskowe dostarcza obficie żyznéj i zdrowéj paszy, ponieważ je obsiewamy takiemi tylko roślinami, które również gatunkowi ziemi, jako i zwierzętom niemi paść się mającym, zupełnie odpowiadają.

4. Można podług potrzeby, powiększyć lub umniejszyć uprawę kartofli, bez uszczuplenia pastwiska i wysiewu zboża. Nakoniec:

5. Wielo-polowe gospodarstwo, więcéj uprawiając roślin pastewnych, a następnie więcéj otrzymując nawozu, z mniejszéj przestrzeni ziemi, więcéj zbiera ziarna i słomy.

Nowe narzędzie rolnicze.

(z ryciną.)

Pół-orką, nazywamy ten sposób orania, gdzie pomiędzy dwiema skibami zostaje pas ziemi nie wzruszony, nakryty ziemią z poprzednich wyoraną. Orka takowa uskutecznia się na rolach mokrych, aby tém prędzéj na wiosnę mogły być uprawiane.

W Anglii używają do tego jednokonnego pługa. Ponieważ zaś ziemia orze się tym sposobem bardzo wolno, przeto P. Anderson wynalazł o wiele stósowniejsze narzędzie, które,

nietylko lepiéj, lecz prędzéj pracę tę uskutecznia; a nawet może być użytém na wiosnę, w roli, tak jeszcze mokréj, iżby jéj ani radlić ni też orać nie można.

Narzędzie to przedstawia fig. 3, uważane z wierzchu, a fig. 4. z boku.

a. a. Wiązanie 6. stóp i 3. cale szerokie, a 2. stopy długie.

b. Grundziel, przy końcu nieco zakrzywiona, do któréj orczyk się zakłada. Umocowana przy *c. c.* dwiema prętami żelaznemi; ma przytém kółko podpórkowe *d.*, które nadaje narzędziu temu bieg jednostajny.

e. e. Dwa kółka na osi, do poprzecznéj beleczki przymocowanéj. Służą one do umiarkowania głębokości, do jakiéj narzędzie ma ziemię wzruszać. (a)

f. f. Dwie rękojeście do prowadzenia narzędzia.

g. g. Kroje, których jest 7, przymocowane są do wiązania *a. a.* Krają one ziemię prostopadle, dla odsuwania zaś jéj przytwierdzona jest na nich blacha żelazna *h. h.* w kształcie podwójnéj odkładni, poczynając o 4ry cale od ich dolnego końca.

Ponieważ te odkładnie nie mają ziemi *przewracać*, lecz raczéj ją *odsuwać*, przeto kształt ich nie jest tak wielkiéj wagi jak u pługów.— Do tego narzędzia potrzeba pary koni.

Narzędzie to zasługuje na upowszechnienie; mianowicie gdzie są grunta mokre, zimne, późno na wiosnę tak wcześnie osychające, jak tego wymaga, z jednéj strony natura zasiewów wiosennych, a z drugiéj cały bieg prac gospodarskich.—W gospodarstwach bowiem dobrze urządzonych, to jest: gdzie siły ludkie i zwierzęce dobrze są zastósowane do obszerności i rodzaju ziemi, tudzież do gatunku uprawianych płodów, pospolicie, o ile się opóźni rozpoczęcie prac rolnych na wiosnę, o tyle spóźni się także ich ukończenie w jesieni; chyba, iż gospodarz jest w stanie, przez spieszne sił tych pomnożenie, lub natężenie, złemu zapobiedz; co przecież nie jest rzeczą większéj części gospodarzy.

Technika

O wielkiéj i małéj fabrykacyi cukru z buraków, uważanych pod względem produkcyjnym i ekonomicznym.

(przez P. Lacroix (b), w skróceniu.)

Główném zadaniem w wyrabianiu cukru burakowego, jest: *wydobycie z téj rośliny całéj massy cukru krystalicznego, sposobem łatwym na aparatach prostych i niekosztownych, przystępnych dla pomniejszych majątków.*

Żadnéj już nie podpada wątpliwości, że buraki zawierają przynajmniéj 10. proc. cukru krystalicznego; a przecież nigdzie jeszcze nie otrzymano w przecięciu, na wielką miarę, jak 5. a najwięcéj 6. proc.

Dotąd dwa tylko mamy główne sposoby wyciągania cukru z buraków: za pomocą *prass* i przez *maceracyą*, czyli *wymoczenie*; piérwszy się nazywa systemem *prassowym*, drugi *maceracyjnym.*

(a) Z ryciny nie można poznać, w jaki sposób te koła, wyżéj lub niżéj się regulują. Red.

(b) Le Cultivateur, Journal des Progrés Agricoles.

Jeden i drugi ma właściwe sobie wady, dla których tak mało wydaje cukru krystalicznego.

System maceracyjny ze wszech miar zdaje się być stósowniejszym od *prassowego*, zasadzając się na równowadze płynów. Dla tego, różnemi już sposobami macerowano buraki; używano do tego wody zimnéj, letniéj, gorącéj, a nawet pary wodnéj; moczono buraki suszone, surowe, krajane w talerzyki, lub w kostki, tarte, tłuczone, a nawet i całe; używano do tego aparatów kosztownych i złożonych, jako też prostych; jednakowoż więcéj nad 5—6 proc. nie otrzymywano cukru.

Pochodzi to ztąd, iż lubo *maceracya zimna* wyprowadza rzeczywiście całą massę cukru krystalicznego z buraków, jednakowoż, skutkiem *długości czasu*, jakiego do tego wymaga, część tegoż krystalicznego cukru zamienia się w melasę. Maceracya gorąca prędzéj wprawdzie działa, ale znowu z innéj przyczyny wiele melasy tworzy.

Jest to niezawodną prawdą, codziennie doświadczeniem stwierdzaną, że *skrócenie czasu* przy każdéj pojedynczéj czynności, z jakich się wyrabianie cukru burakowego składa, największy ma wpływ na powiększenie wydatku cukru krystalicznego; albowiem, powietrze, woda, ciepło, kwasy i różne ciała, posiadają własność przeistaczania go na płynny, czyli na melasę. Im przeto sok burakowy dłużéj zostaje w styczności z temi wpływami, tém też więcéj melasy się tworzy.

Maceracya *zimna* zabiera zbyt wiele czasu; ilość wody do wyciągnienia całéj massy cukru niezbędnie potrzebnéj, osłabia sok, pomnaża prace, utrudnia i przedłuża wszystkie czynności. Sok przez nią otrzymany, dłużéj musi zostawać w zbiorniku, czyli później idzie do kotła defekacyjnego; defekacya i parowanie, a mianowicie ostatnia, więcéj zabiera czasu, gdyż więcéj tu wody ulotnić się musi, skutkiem zaś tego, tworzy się w płynie fermentacya i mniéj więcéj cukru krystalicznego w melasę przeistacza, podług krótszego lub dłuższego trwania i większéj lub mniejszéj jéj mocy. (b)

Maceracya *gorąca*, skutkiem używanego tu stopnia ciepła, przeistacza cukier krystaliczny na melasę, tak dalece, iż co do istoty, równia się poniekąd zimnéj; przewyższa zaś ją o wiele pod względem kosztów i zachodów.

Powtarzamy więc, iż maceracya szczególniéj zimna, tyle w rzeczy saméj stósowna, łatwa i prosta, nie odpowiada dotąd bynajmniéj celowi i oczekiwaniom, z dwóch głównych, wyżéj wymienionych przyczyn, a mianowicie: 1. *że wymaga wiele czasu;* 2. *że zbytecznie sok burakowy rozcięcza.* Jeżeli zaś z czasem wady te usunięte zostaną, w ówczas niezawodnie wezmie ona górę nad systemem prassowym.

System prassowy nie wydobywa wprawdzie wszystkiego cukru z miazgi burakowéj; zostawia go w wytłoczynach mniéj więcéj, podług siły prassy; ale wszelkie czynności odbywają się tu szybciéj, a następnie mniéj cukru krystalicznego w melasę się przeistacza. Sok bowiem przez prassę otrzymany, jest gęstszy, nie ulega więc tak prędkiemu zepsuciu jak roztworzony wodą; krócéj zostaje w zbiorniku, prędzéj się oczyszcza i prędzéj paruje. Nadto *prassowanie* wymaga mniéj *rąk*, mniéj *czasu*, ale nieco więcéj *nakładów*; maceracya zaś więcéj *opału*, więcéj czasu, mniéj *nakładów*. — Powyższe uwagi, posłużą nam do wykrycia, czyli *wielka* lub *mała* fabrykacya cukru, na pierwszeństwo zasługuje.

Z małemi wyjątkami, wszystkie fabryki cukrowe, urządzone są obecnie na wielką stopę.

(b) Wielki także na wzbudzenie fermentacyi ma wpływ gatunek użytéj do maceracyi wody. Dla tego, przed jéj użyciem do tego celu, należy gruntownie rozpoznać składowe jéj części. Autor.

Ogólnie panuje dziś to zdanie, że im większa fabryka, im więcéj wydaje cukru, tém też stosunkowo większe przynieść musi korzyści. Co do ogólnych zasad fabrykacyi, zdanie to jest prawdziwe. Ale kto do fabrykacyi cukru, stósuje te ogólne zasady, ten pewnie nie wié, lub zapomina, że pod wielu względami fabrykacya cukru burakowego całkiem się różni od wszystkich innych; że kiedy *czas* na ostatnie żadnego, a przynajmniéj szkodliwego nie wywiera wpływu, owszem częstokroć wiele się przykłada do dobroci produktu, tu on wszystko niemal stanowi; przedłużmy bowiem fabrykacyę tę po nad właściwy jéj zakres czasu, a o tyle zmniejszymy wydatek cukru krystalicznego, o ile tenże zakres przekroczony został; kiedy materyał wszystkich innych fabryk, prócz nięco droższego lub tańszego nabycia, innym nie ulega kolejom, a w razie przypadkowéj utraty, mniéj więcéj łatwo zastąpiony być może, tu, nabycie materyału surowego jest również trudne jak niepewne; a przechowywanie go większym jeszcze ulega trudnościom.

Do otrzymania bowiem znacznéj massy buraków, potrzeba nie tylko nader sprzyjającéj pory czasu, ale nadto znacznéj liczby rąk, w pewnych czasu zakresach; brak ich ten sam może sprawić skutek, co najgorsza pora czasu. — Potrzeba nadto, by też buraki uprawiane były w bliskości fabryki; albowiem koszta dalekiego transportu, łatwoby pochłonęły większą część czystego zysku, jaki ich uprawa rolnikowi przynosi; potrzeba nakoniec obeznanych z uprawą jéj rolników. Warunki zaś te, bardzo rzadko tak dalece się połączają, by fabryka mogła z pewnością liczyć na posiadanie takiéjże ilości buraków, na jaką założoną została.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

Przenośne ognisko, czas i opał oszczędzające.

(z ryciną).

Wiadomo, iż na zwyczajnych ogniskach kuchennych, zaledwie ciepło z $\frac{1}{6}$ części opału zużytém bywa do gotowania jadła, reszta zaś daremnie ginie.

Jaka ztąd strata co do drzewa (a nawet i czasu), łatwo każdy obliczyć może, znając ile dziennie spotrzebuje opału.

Pochodzi to ztąd, iż przy dotychczasowéj budowie ognisk kuchennych, naczynie z jadłem zaledwie $\frac{1}{3}$ część swéj powierzchni wystawia na działanie ciepła, i to na niższą jego temperaturę; najwyższy bowiem jéj stopień mieści się w wyższéj części płomienia, który zwykle o wiele przewyższa naczynia do gotowania używane. Owóż, tym sposobem, cała massa największego ciepła, w kolumnie prostopadłéj daremnie kominem uchodzi, a tylko część promieni onegoż, horyzontalnie się rozpraszających, jak powiedzieliśmy na $\frac{1}{3}$ część powierzchni naczynia działa.

Z powyższego jasno się wykrywa, iżby to ognisko, kuchenne było najdokładniejszém, na którém wyższa warstwa płomienia, całkiemby ogarniała naczynie. Podług téj zasady urządzone są tak zwane kuchnie angielskie. Ale najprzód nie mogą one być wszędzie zaprowadzone, a mianowicie w pomniejszych gospodarstwach, a powtóre i one mają właściwe sobie niedogodności, o których może późniéj mówić będziemy.

Ognisko kuchenne, o jakiém mowa, wynalazł P. Bartels, Aptekarz w Jenie. Jest ono tak proste, że każde pomniejsze gospodarstwo, któremu na oszczędzeniu opału zależy, zaprowadzićby je powinno.

Obszerność jego może być różna. Opiszemy to, jakiego obecnie używa P. Bartels.

Ognisko, o którém mówimy, stanowi okrągłe naczynie gliniane, 17. cali w średnicy u wierzchu, a 12. na spodzie i 9. cali wysokie; dla większéj mocy odrutowane, a dla łatwiejszego wstawiania na zwyczajny komin kuchenny, opatrzone dwoma uchami.

Na spód ogniska tego, sypie się popiołu na 3. cale grubo, na ten popiół kładzie się drzewo i przykrywa się żelaznym rusztem; lub też tylko sztabami żelaznemi, 1½ cala szerokiemi, a ¼ cala grubemi, nieco po za obwód tegoż ogniska przechodzącemi. Na te sztaby stawiają się naczynia z jadłem.

Po zapaleniu ognia, płomień ogarnia do koła rzeczone naczynia, i wywiéra na nie całą swą siłę, gdyż po największéj części, stoją one w wyższéj jego warstwie. Dla nadania cugu, a następnie podniesienia temperatury, należy dać na bokach tegoż ogniska, wprost gorejącego drzewa, 4. okrągłe na przeciw siebie otwory, około cala w średnicy trzymające. (W otwory te możnaby przyrządzić rurki, stósownéj długości, dla zrządzenia tém mocniejszego cugu, w razie izby kuchnia ta na większą miarę była założoną.)

Chcąc działanie ogniska rozszerzyć do większéj liczby naczyń, można mieć w pogotowiu stósowne żelazne ławeczki, które jedną stroną opierają się na krawędzi ogniska, a drugą na dwóch nóżkach.

Fig. 1. przedstawia ognisko bez ławeczek.

a. Ognisko, *b. b. b. b.* sztabki żelazne, *c. d. e. f.* naczynia do gotowania.

Fig. 2. Wskazuje ognisko z ławeczkami.

a. Ognisko, *b. b.* żelazne ławeczki, *c. c. c. c.* sztaby żelazne, *d. d.* dwa kawałki cegły, położone na sztabach w środku ogniska, na które się stawia największe naczynie *e.* (*np.* do gotowania kartofli parą), *f.* garnek na ławeczce stojący, *g.* inne naczynia na drugiéj ławeczce.

Prócz tych naczyń, można tu jeszcze ustawiać wiele pomniejszych.

Do opału potrzeba drzewa bardzo suchego, drobno porąbanego.

Dodać wypada, iż na tém ognisku można także grzać dusze do prasowania, bez zrządzenia najmniejszéj niedogodności.

W razie potrzeby, drzewo przykłada się na ognisko przez szpary, pomiędzy sztabami będące. Bez czego jednakże przy niejakiéj wprawie obejść się można, ponieważ od razu tyle się drzewa używa, ile ugotowanie pewnéj liczby potraw, danéj ilości, wymaga.

Rozmaitości.

Wpływ uroczystości rolniczych na postęp rolnictwa.

Uroczystości rolnicze, są bez zaprzeczenia z wielu miar nader ważne, mianowicie będąc połączone z wystawą zwierząt domowych, narzędzi i machin rolniczych. Wpływ ich na postęp gospodarstwa jest ogromny, a ztąd pochodzące korzyści, nie do obliczenia. Dla tego też słusznie je teraz mieszczą do najlepszych i najpewniejszych środków podniesienia rolnictwa.

Widzi bowiem tam rolnik nowe narzędzia i machiny, przez swych ziomków wyprobowane, poprawione i do potrzeb kraju zastósowane; widzi najrozmaitsze i najdoskonalsze zwierzęta

domowe w kraju spłodzone; oraz i te, z rassy najcelniejszych zagranicznych, które gorliwi, o dobro kraju mężowie, na wzór z zagranicy sprowadzają.

Wszystko to go uderza, zastanawia, umysł jego rozwija i pobudza do szlachetnego współubiegania. Nagrody uroczyście rozdane, są dla niego podnietą do gorliwości i żądzy do dostąpienia też kiedyś tego szczęścia i odznaczenia się. Największym zaś dla niego bodźcem jest ta *cześć*, któréj się widzi przedmiotem podczas w mowie będących uroczystości.

Jedną z najważniejszych korzyści podobnych obchodów; jest: coroczny obraz postępów rolnictwa, pod każdym względem. Mając go przed oczyma, łatwo postrzegamy jego niedostateczności i wynajdujemy środki ich usunięcia i zasady, iakich na przyszłość trzymać się wypada. Tym sposobem, w lat kilka, wyżéj może się posunąć rolnictwo, aniżeli w lat kilkadziesiąt, będąc zostawione same sobie.

Wpływ więc tych uroczystości, niezaprzeczenie jest wielki na dzisiejszych rolników i obecne rolnictwo; jednakże poniekąd jest niczem w porównaniu do skutków, jakie na przyszłość rokuje. Ma on bowiem w sobie silny zaród, do najbujniejszych w tym względzie nadziei, przez to, iż *najmocniéj się przyczynia do wytępienia zastarzałych przesądow, uprzedzeń, ciemnoty.* — Zwyczajnie bowiem przybywa na też uroczystości, największa liczba młodzieży rolniczéj, stanu wiejskiego. W tym wieku umysł jest nader giętki, wrażenia mocne i trwałe; piérwszego nie przyćmiewa jeszcze przesąd i uprzedzenie; drugiemi podług upodobania można kierować. Niepodobna więc, aby młode umysły téj uroczystości przytomne, nie przejęły się ważnością swego stanu; nie nabyły przekonania: *iż tylko przez oświecenie się, pracę i wzorowe prowadzenie*, godnie tak ważnemu powołaniu odpowiedzieć mogą.

Za wzór pod wszelkiemi względami służyć może zeszłoroczna uroczystość rolnicza, d. 16. Lipca w *Gelnhauzen*, w Księz. *Hanau* odbyta. Szczegółowy jéj opis przeszedłby zakres tego pisma; namieniemy więc tylko: iż jéj przewodniczyły władze rządowe wspólnie z członkami *Towarzystwa rolniczego* Księstwa *Hanau;* że się tam znajdowały najrozmaitsze narzędzia i machiny rolnicze; znaczna liczba zwierząt domowych do nagrody wystawionych; wiele zwierząt do poprawienia rass krajowych, z zagranicy sprowadzonych; wiele prób różnych gospodarskich nasion zagranicznych, w kraju zprodukowanych i t. p. Opis téj uroczystości kończy się temi słowy:

„Nigdy piękniejszego widoku nie przedstawi w całych Niemczech żaden obchód uroczystości rolniczéj; żaden może nie sprawi tak mocnego i błogiego wrażenia na rolnikach. — Po zamknięciu téj uroczystości, gdy późno w wieczór tłumy wracały do swych siedzib, rozlegały się ciągle po całéj okolicy z serca pochodzące odgłosy: *Chwała naszemu ojcowskiemu rządowi; dzięki i chluba naszemu Towarzystwu rolniczemu! Niech żyje rolnictwo!* — Świadek téj uroczystości, mimowolnie powtórzyłem: *niech żyje rolnictwo!* i uniosłem się szlachetną pychą, iż także jestem *rolnikiem.*"

W następującym Numerze objaśnione zostaną Fig. 5. i 6. na dołączonéj rycinie zamieszczone.

Kantor Główny w Starém-Mieście Nro 61 na 1szém piętrze.

Do N^ru 1^go Tygodnika Rolniczo-Technologicznego na r. 1840.

Fig. 1.



Fig. 3.

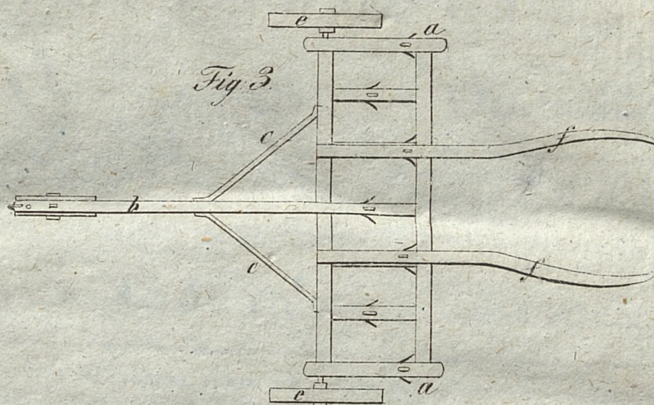


Fig. 4

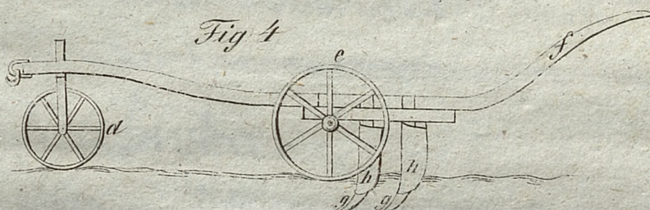


Fig. 5.

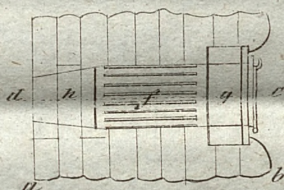


Fig. 2.

Fig: 7.

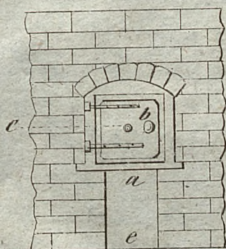
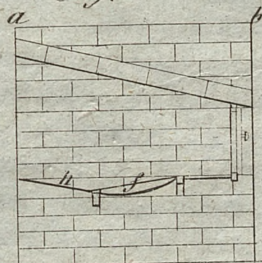


Fig: 6.





3 Stopy